

Une omelette aux fleurs de glycine

Un plat original au goût subtil



Une omelette aux fleurs de glycine

Lors de son cours du mercredi 2 mai, Nadia Boyer, spécialiste en cuisine des plantes sauvages, a entraîné ses élèves vers un jardin de Toujouse où pousse une belle glycine. Car, comme le fait remarquer une élève, les cours de Nadia Boyer commencent toujours par une petite promenade où l'on va récolter les plantes qui vont composer le plat du jour.

Seules les grappes de fleurs les plus fraîches sont cueillies et, lorsqu'on est de retour aux cuisines de la salle des fêtes de Toujouse, elles sont séparées de leurs grappes.

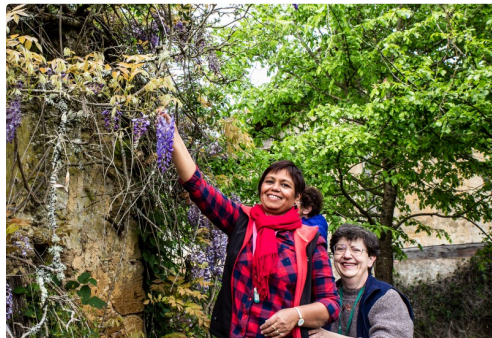
Pendant ce temps, les œufs sont battus en omelette (en principe, 2 œufs par convive). On y ajoute un peu de fleur de sel. Puis les fleurs bien triées sont versées délicatement sur les œufs battus et le tout est mis dans une poêle préalablement graissée (à la graisse de canard, bien sûr). En faisant attention à ce que les fleurs restent sur le dessus de la poêle.

Une fleur fraîche sur chaque part

Nadia Boyer fait cuire le tout à feu doux et, quand elle peut soulever l'omelette avec sa spatule, elle la retourne et la fait cuire encore quelques minutes jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée. Et c'est prêt à être dégusté. Les parts sont ornées d'une fleur fraîche : c'est l'idée d'une élève, la touche de l'artiste...

L'omelette a un parfum léger et agréable et la dizaine d'élèves présents l'apprécie pleinement. Voilà un plat très simple à réaliser et qui change les habitudes.

Nadia Boyer explique que, à la place de fleurs de glycine, on peut mettre des fleurs de faux acacia (robinier), ce qui est connu, mais aussi des fleurs d'arbre de Judée.



La cueillette



Idem



Le panier est plein



Les fleurs sont séparées de leur grappe



Les œufs sont battus



Les fleurs sont posées délicatement sur les œufs



Les œufs et les fleurs sont mis dans la poêle



L'omelette est retournée



L'omelette est prête



Il n'y a plus qu'à déguster !